



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین
معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت
کمیته تحقیقات دانشجویی

عنوان

بررسی کیفیت میکروبی آبمیوه های تازه در آبمیوه فروشی های شهر قزوین ۱۳۹۵

استاد راهنما

دکتر رضا قنبری

مجریان

فریبا جلالی

فائقه بحری

سال ۹۷

چکیده

مقدمه: آبمیوه یکی از بهترین نوشیدنی ها است که با داشتن املاح و ویتامین ها، بخش قابل توجهی از نیاز بدن به ویتامین ها را تامین میکند. مهمترین باکتریهای پاتوژن آلوده کننده آبمیوه ها کلیفرم ها، کلیفرم های مدفوعی، استافیلوکوکوس اورئوس و باکتریهای مزوفیلیک هستند. با توجه به آلودگی آبمیوه ها در صورت عدم رعایت اصول بهداشتی در تهیه، توزیع و مصرف این ماده غذایی و ایجاد شیوع بیماری های روده ای همیشه نگرانی در این مورد وجود داشته است.

روش کار: این مطالعه توصیفی-مقطعی بر روی آبمیوه های شهر قزوین انجام شده است. ۳۰۰ میلی لیتر نمونه های آب طالبی در ظروف شیشه ای استریل به حجم ۵۰۰ میلی لیتر انتقال داده شد و بلافاصله درب آن محکم بسته شده و پس از کدگذاری در کلمن حاوی یخ نگه داری و با رعایت زنجیره سرد (دمای ۴ درجه سانتی گراد) به آزمایشگاه میکروبیولوژی محیط دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی قزوین منتقل شد.

نتایج: نتایج این مطالعه نشان داد که حداق میزان آلودگی برای کلیفرم کل، کلیفرم مدفوعی، استافیلوکوکوس و اشرشیاکلی به ترتیب برابر ۳۰۰، صفر، ۵۰۰ و ۳۰۰۰ می باشد. میزان آلودگی میکروبی آبمیوه های شهر قزوین به ترتیب تعداد باکتری های کل کلیفرم ۹۰٪، کلیفرم مدفوعی ۸۶/۶۶٪، اسافیلوکوکوس ۱۰۰٪ و اشرشیا کلی ۱۰۰٪ بوده است.

نتیجه گیری: طبق استاندارد اداره نظارت بر مواد غذایی، آبمیوه های آماده مصرف در آبمیوه فروشی ها نباید اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس داشته باشد و حد مجاز کلیفرم نیز ۱۰^۲ در میلی لیتر آبمیوه می باشد. نتایج این تحقیق نشان داد که میزان آلودگی آبمیوه های مورد مطالعه بالا می باشد. از این رو نظارت و کنترل دقیق بر مواد غذایی بیش از پیش تاکید و پیشنهاد می گردد.

کلمات کلیدی : آبمیوه، آلودگی میکروبی، قزوین